



62510 ARQUES FRANCE
www.arcoroc.com

Impression MPRESSION DIRECTE RC 423 207 608 A068/09 0202110 Conception graphique et photos : © TerCréa service d'Arc International

Arcoroc

Professional



Die Gemeinschaftsverpflegung, being together, Das Krankenhaus

Produktivität ist eine Ihrer **Prioritäten**. Daher müssen Sie eine wirtschaftliche effiziente Organisation entwickeln, die zugleich den besonderen Erwartungen und Bedürfnissen Ihrer Patienten entspricht.

Sie müssen folgende Auflagen in Einklang bringen:

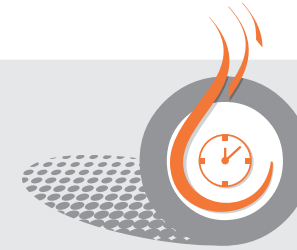
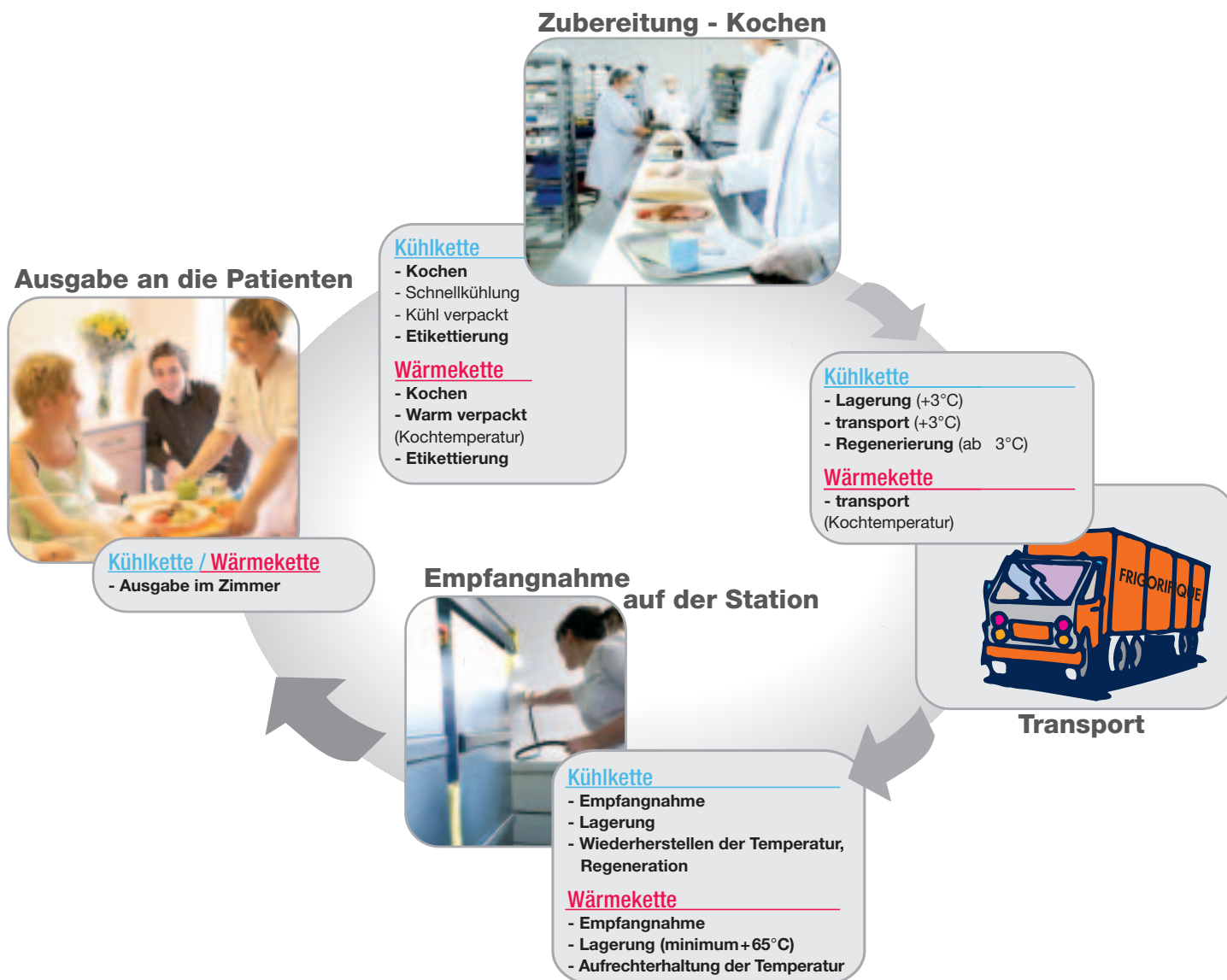
- **Qualität der Leistung**
- **Diätetik der Gerichte**
- **Einhalten aller HACCP Normen**

Diese Vorgaben erfüllen Sie mit neuen Organisationsabläufen : Wärme- bzw. Kühlketten, die von Zentralküchen gesteuert werden.

Zuerst stellen wir Ihnen den Ablauf dieser beiden Ketten vor und erläutern dann, **warum die Produkte Arcoroc aus Opal für beide Systeme, das Aktive und das Passive, geeignet sind.**

1. **Kühlkette** = aktives System = Cook and Chill (Kochen und Kühlen)
2. **Wärmekette** = passives System = Cook an Serve (Kochen und Servieren)

Ablauf der Opalartikel in **Kühlkette** / **Wärmekette**



THERMAL RESISTANCE

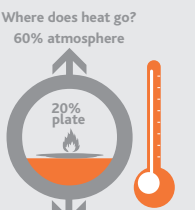
Opal : Hervorragende Wärmespeicherung

Die Nahrungsmittel sind also sowohl bei der Kühl- als auch bei der Wärmekette Temperaturschwankungen unterworfen. Die Speiseverteilsysteme, in denen die Gerichte aufbewahrt werden, müssen also :



- großen Temperaturschwankungen standhalten.

Bei Kühlketten durchläuft ein Opalartikel Temperaturbereiche von 3°C bis 65°C - ohne Schaden zu nehmen! Opal besitzt mit einem T-Delta von 135°C einen ausgezeichneten Wärmewiderstand. Opal ist für beide Aufwärmssysteme geeignet: aktiv wie passiv.

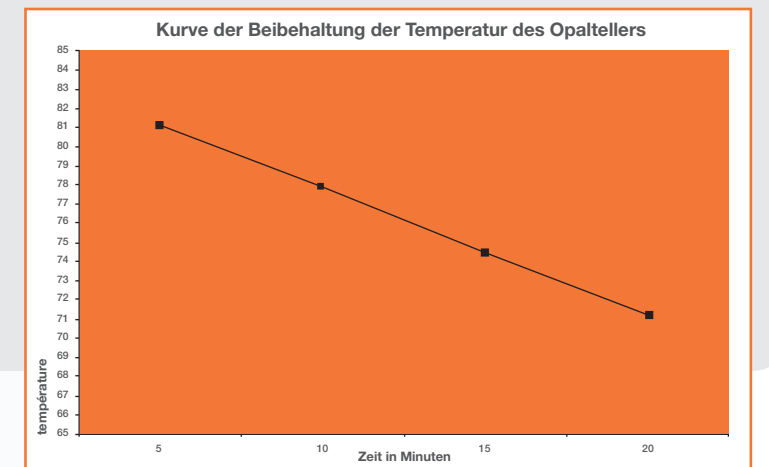


- eine hohe spezifische Wärmekapazität besitzen.

Die spezifische Wärmekapazität von Opal entspricht jener von Porzellan und Keramik*.

Opal: 0,24 Kal/Gr. ∞C
Porzellan: 0,23 – 0,25 Kal/Gr. ∞C
Diese Wärmemenge (0,24 Kal) ist erforderlich, um die Temperatur der Teller /Schalen um 1°C zu erwärmen.

* : bei gleichem Gewicht und gleicher Dicke

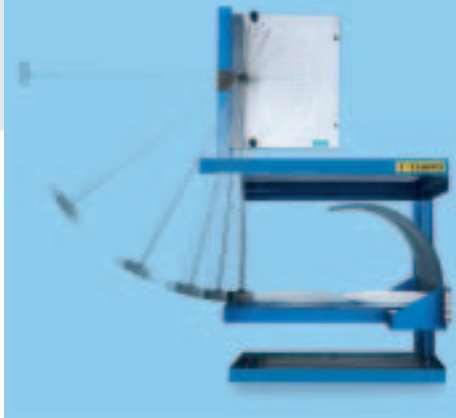


Regelmäßige und häufige Eigenkontrollen der Temperaturen, bei jedem Zubereitungsschritt – vom Kochen bis zum Servieren. Dadurch werden kollektive Lebensmittel-Toxiinfektionen (KLTI) verhindert.



Mindesthöhe ab der der Opalteller zerbrechen kann.

- Opal = 900 mm
- Bone china = 280 > 300 mm
- Aluminium Porzellan = 200 > 250 mm
- Porzellan für den Hotelbedarf = 150 > 200 mm



Opal: ausgezeichnete mechanische Widerstandsfähigkeit

Opalartikel müssen dem dauernden unsanften Umgang in der Küche standhalten. Darum ist Opalgeschirr 3 Mal widerstandsfähiger als andere Materialien auf dem Markt, daher die unglaublich lange Lebensdauer von Opal!

Sie sind noch nicht überzeugt? Dann lesen Sie doch bitte die folgende Kalkulation, aus der hervorgeht, **welchen hervorragenden Kapitalertrag der Kauf von Opalprodukten bringt.**

	Porzellan	Opal
Anzahl gekaufte Teller	10 000	10 000
Stückkosten in Euro*	2,20	2,20
Gesamtinvestition	22 000	22 000
Mittelwert Bruchrate/Jahr (ohne Diebstahl)**	25%	5%
Ersatzrate / Jahr	5 500 euros	1 100 euros
In 10 Jahren	55 000 euros	11 000 euros
Gewinn :	55 000 - 11 000 = 44 000 euros	

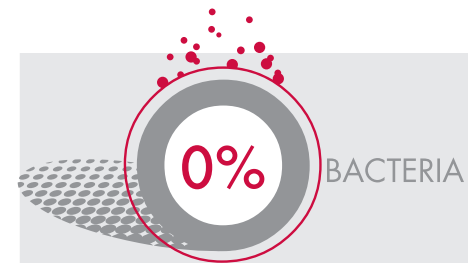
Ersparnis mit Opalprodukten: 44 000 Euro

Dieses Beispiel beruht auf der Kalkulation für eine Artikel. Nun stellen Sie bitte dieselbe Berechnung mit allen anderen Artikel an, die bei Ihnen im Einsatz sind. Sie werden feststellen, dass der Kapitalertrag nicht zu verachten ist!

* : Schätzpreis: bei Hohlware wie Salatschüsseln, Schalen und Schüsseln liegen die Stückpreise deutlich unter dem Porzellanpreis.

** : In manchen Krankenhäusern erreicht die Bruchrate bis zu 80 %. Unsere 20-jährige Erfahrung in Krankenhäusern hat uns gezeigt, dass Sie mit Opalgeschirr nur bei etwa 3% Bruch liegen.

Bitte fragen Sie unseren Außendienst, er wird Ihnen in dieser Frage gerne helfen und mit Ihnen zusammen, die Kostenvergleichsrechnung für Ihren Betrieb aufstellen.



FOOD SAFETY
COMPLIANT

**Opal: Ein einziger Werkstoff
=> 0% Porosität, 0% Bakterien.**

Die Ausbreitung von Krankheiten im Krankenhausbereich kann auch von dem Geschirr kommen, das :
- schmutzig ist, weil es bei zu niedrigen Temperaturen gespült wurde
- oder abgeschlagene und zerbrochene Kanten hat.

Die Herausforderung für Opal liegt darin, die Patienten vor Infektionskrankheiten im Krankenhausbereich zu schützen : Null Porosität – kein Platz für die Ausbreitung von Bakterien.

Wir garantieren, dass Opalgeschirr die HACCP Normen in Sachen Hygiene zu 100% erfüllt.

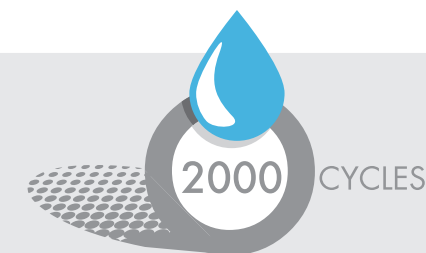
0% Porosität, 0% Bakterien.

Kein bakteriologisches Risiko : die vom unabhängigen Labor des Institut Pasteur in Lille (Frankreich) durchgeführten Tests weisen nach, dass eine kontaminierte Oberfläche aus Opalglas nach einmaligem Spülen in der Spülmaschine kein bakteriologisches Risiko mehr darstellt.

Opal wird aus einem einzigen Werkstoff hergestellt und ist daher nicht porös.

Verre	0% porosité
Opal	0% porosité
Porcelaine	de < 0.2% à 0.5% porosité
Grès	de 0.5% à 3% porosité
Faïence	plus de 5%

Plus le matériau est rose, plus il est poreux.

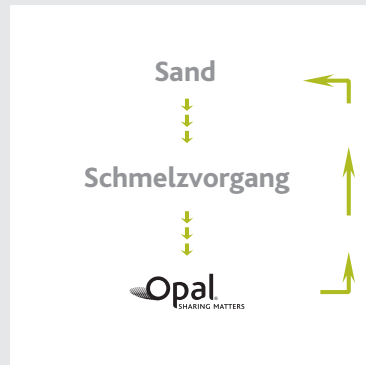


DISHWASHING
RESISTANCE

Opal: Ausgezeichnete Beständigkeit des Dekors bei dem gewerblichen Spülens

Alle Artikel mit Dekor werden über 2 000 Mal industriell gespült und weisen danach keinerlei Beschädigung der Oberfläche auf.

Opal: umweltfreundliches Material :
100% Glas => 100% recycelbar



100 % Glas,
100 % recycelbar.
Das umweltfreundliche
Material.



**ENVIRONMENT
FRIENDLY**

Opal: Produktdesign

In der Opal-Kollektion von Arcoroc finden Sie Produkte, die Ihren Anforderungen sowohl für passive als auch für aktive Systeme entsprechen.

1. Aktives System: Cook and Chill (Kochen und Kühlen)

- **Kontaktwärme** : Der Boden der Arcoroc Artikel der Kollektionen Heat System, Hotelière und Gastronomie sind vollkommen plan eben und daher optimal für Kontaktwärmesysteme geeignet.

- **Umluft** : Opalprodukte sind für dieses Wärmesystem direkt und ohne jegliche Auflagen geeignet. Bitte überzeugen Sie sich auf Seite 8 von unserem breiten Produktsortiment.

Es stellt sich zunehmend, weltweit heraus, dass die aktiven Speiseverteilssysteme mit Kontaktwärme und mit Umluft die Marktherrschaft übernehmen, dies ist der Grund dafür, dass wir kein Angebot mit Induktionstechnik haben.

2. Passives System: Cook and Serve (Kochen und Servieren)



Temp Royal



Tablotherm



Temp Mediteran

Auf Seite 8 finden Sie eine genaue Liste der Arcoroc Opal-Produkte, die perfekt für die Tablets der Passivsysteme geeignet sind.



Kollektion Forum



BECHER FB 23

Réf. 50829
0 26102 50829 9 ✓
R6/B12
23 cl - 7 3/4 oz.
M: 81 mm - 3 1/8"
H: 77 mm - 3"
P: 161 g



BECHER FB 16

Réf. 50828
0 26102 50828 2 ✓
R6/B12
16 cl - 5 1/4 oz.
M: 72 mm - 2 3/4"
H: 69 mm - 2 5/8"
P: 116 g

Kollektion Amélia



STIELGLAS STAPELBAR 25

Réf. E3562
0 26102 75191 6 ✓
YP12/B4
25 cl - 8 1/4 oz.
M: 79 mm - 3"
H: 117 mm - 4 1/2"
P: 182 g



STIELGLAS STAPELBAR 19

Réf. E3559
0 26102 75189 3 ✓
YP12/B4
19 cl - 6 1/4 oz.
M: 72 mm - 2 3/4"
H: 106 mm - 4 1/8"
P: 143 g



STIELGLAS STAPELBAR 16

Réf. 75187
0 26102 75187 9 ✓
YP12/B4
16 cl - 5 1/4 oz.
M: 61 mm - 2 3/8"
H: 101 mm - 3 7/8"
P: 128 g

Kollektion Norvége



BECHER FB 25

Réf. 61697
0 26102 61697 0 ✓
R6/B12
25 cl - 8 1/4 oz.
M: 77 mm - 3"
H: 94 mm - 3 5/8"
P: 195 g



BECHER FB 20

Réf. 60024
0 26102 60024 5 ✓
R6/B12
20 cl - 6 3/4 oz.
M: 72 mm - 2 3/4"
H: 88 mm - 3 3/8"
P: 175 g



BECHER FB 16

Réf. 60026
0 26102 60026 9 ✓
R6/B12
16 cl - 5 1/4 oz.
M: 65 mm - 2 1/2"
H: 82 mm - 3 1/8"
P: 142 g



Einen vollständigen Überblick über das Produktsortiment finden Sie in unserem Katalog Arcoroc "Kollektiv Denken"

				AKTIVES SYSTEM					PASSIVES SYSTEM															
				THERMOKONTAKT		HEIßLUFT			Rieber			Blanco		Temp-rite		Cambro								
				Electro Calorique	Iseco	Socamel	Sterlen Alpha Gen	Sterlen Nova Flex	Sterlen Thermo Set	Sterlen Combi Set	Sterlen Frigo Set	Combi Tray CN Set	Combi Tray kunststoff Set	Thermo Tray	Uni Tray	Caldomet	Caldo Tray	Temp Royal	Mediterran					
<p>Deckel und Clochen Büling KG</p>	<p>Teller 258 HOTELIERE Flach 59943 0 26102 51191 6 ✓ R6/B4 M: 258 mm - 10 1/8" H1: 20 mm - 3/4" H2: 99 mm - 3 7/8" W: 650 g</p>	<p>Elfenbein 2028-1-4 Klar 2028-1-1 Transparent Natur 2028-1-5 Grau 2028-1-2</p>	120°	PP																				
			120°	PC																				
			120°	PP	X	X	X	X	X	X	X	X								X			X	
			160°	PBT																				
<p>Teller 235 HOTELIERE Flach 57975 0 26102 51193 0 ✓ R6/B4 M: 235 mm - 9 1/4" H1: 19 mm - 3/4" H2: 102 mm - 4" W: 550 g</p>																								
<p>Teller 230 HOTELIERE Flach 65253 0 26102 98361 4 ✓ R6/B4 M: 230 mm - 9" H1: 19 mm - 3/4" H2: 96 mm - 3 3/4" W: 525 g</p>	<p>Elfenbein 2029.04 Klar 2029.01 Transparent Natur 2029.05 Grau 2029.02</p>	120°	PP																					
			120°	PC																				
			120°	PP	X	X	X	X	X					X										
			160°	PBT																				
<p>Teller 195 HOTELIERE Flach 57974 0 26102 51201 2 ✓ R6/B4 M: 195 mm - 7 5/8" H1: 17 mm - 5/8" H2: 88 mm - 3 3/8" W: 340 g</p>																								
<p>Teller 155 HOTELIERE Flach 58621 0 26102 51208 1 ✓ R6/B4 M: 155 mm - 6" H1: 15 mm - 1/2" H2: 89 mm - 3 1/2" W: 220 g</p>																								
<p>Teller 228 HEAT SYSTEM Flach E6775 8 83314 11348 8 ✓ R6/B4 M: 228 mm - 8 7/8" H1: 25 mm - 7/8" W: 590 g</p>																								
<p>Teller 228 HEAT SYSTEM Flach E6776 8 83314 11347 1 ✓ R6/B4 M: 228 mm - 8 7/8" H1: 25 mm - 7/8" W: 580 g</p>																								

